

MEJILLONES TIGRE

- Mejillones grandes
- Cebolla¹
- Salsa de tomate 2 cucharadas soperas
- Salsa Tabasco unas gotas
- Salsa bechamel para rellenar
- Pan rallado para empanar
- Huevo para empanar
- Aceite de oliva virgen



Comenzamos cocinando los mejillones una vez limpios de tierras y barbas, poniéndolos al vapor durante unos 4 minutos y retirándolos en cuanto se abren. Separamos la carne de las conchas y nos quedamos con la mitad de ellas que limpiamos a conciencia. Es conveniente darles un hervor en agua con vinagre durante unos minutos. Secar y reservar.

Picamos una cebolla lo más pequeña que podamos y la pochamos en una sartén con 3 cucharadas de aceite de oliva. Una vez transparente, añadimos la carne del mejillón picada en trozos de tamaño intermedio y salteamos el conjunto. Incorporamos el tomate frito, las gotas de tabasco y probamos, rectificando de sal si fuera necesario.

Hacemos una bechamel utilizando 2 cucharadas de harina, medio litro de leche entera y un chorro del caldo de la cocción de los mejillones bien colado para que el conjunto tenga cierto sabor a mar. Reducimos la bechamel removiendo continuamente hasta que quede bastante espesa y dejamos enfriar.

Para montar los tigres, ponemos en cada concha una cucharada del relleno de mejillones con tomate, cubrimos con otra cucharada de la bechamel espesa y cuando estén bien fríos, los pasamos por huevo

batido y pan rallado, friéndolos en aceite muy caliente. Como siempre conviene escurrirlos después en papel absorbente.